

Callebaut fehér csokoládé – 200 g

Callebaut belga fehér csokoládé 28%-os kakaótartalommal, mely számos szakács kedvenc csokoládéjává nőtte ki magát. Ez a csokoládé annyira belga, amennyire csak lehet, mivel túlnyomórészt belga legelőkön legelésző tehének tejéből és helyben termesztett cukorrépából származó cukorból készül. Ízvilága elragadó, kifejezett tejes, krémes, karamellás és vaníliás jegyekkel, amelyek tökéletes egyensúlyban vannak. A csokoládé az összetevők és ízek széles skálájával párosítható: a savanyútól a keserűig, a fűszerektől a gyógynövényekig, a gyümölcsöktől a sörökig. Közepes folyékonyságával ez egy nagyszerű, mindenre alkalmas csokoládé. Készíthetünk a felhasználásával [táblás csokoládét](#) vagy üreges figurákat, [bonbonokat](#), hiszen szép szaténfényével és lendületes textúrájával elragadó csokoládé különlegességeket varázsolhatunk. Ezek mellett teljesen megbízhatóan használhatjuk **habok, krémek, fagyaltok, italok és mártások ízesítésére** is.

Összetevők: Cukor, kakaóvaj, TELJES TEJPOR (22,0%), emulgeálószer: SZÓJALECITIN; természetes vanília ízű.

Nyomokban dióféléket és egyéb olajos magvakat tartalmazhat.

Tárolás: 12-20°C között, közvetlen fény- és hőhatástól védve!

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	2382 KJ
	569 kcal
Zsír:	35,8 g
- Ebből telített zsírsav:	22,7 g
Szénhidrát:	55,4 g
- Ebből cukor:	55 g
Fehérje:	6 g
Só:	0,1 g